



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAKARNA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 paket fiyonk makarna
5 su bardağı su
2,5 su bardağı yoğurt
4 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
Tuz

Yufkalardan birini, kenarları yüksek, orta büyüklükte ve yağlanmış bir fırın kabının içine, uçları dışarı taşacak şekilde serin. Fiyonk makarnayı tuzlu suda 8 dakika haşlayıp, süzün. Ayrı bir kabin içinde yoğurt, yumurta, margarin, tereyağı ve tuzu karıştırın. Böreğin üzerine sürmek için bu karışımın birazını ayırın. Kalan karışımın içine beyaz peynir, maydanoz ve soğuyan makarnayı katıp, bütün malzemeyi harmanlayın. Yufkanın üzerine makarnalı karışımı yayın. Kalan yufkayı malzemenin üzerine serip kenarları içe doğru katlayın. Ayırdığınız sütlü karışımı böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra ters çevirip servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.